

# SUJET 23M05

## CAP CUISINE

### SESSION 2024

## ÉPREUVE EP2

### RÉALISATION DE LA PRODUCTION DE CUISINE

*Carnet personnel de techniques professionnelles autorisé.*

*L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.  
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.*

#### Compétences visées

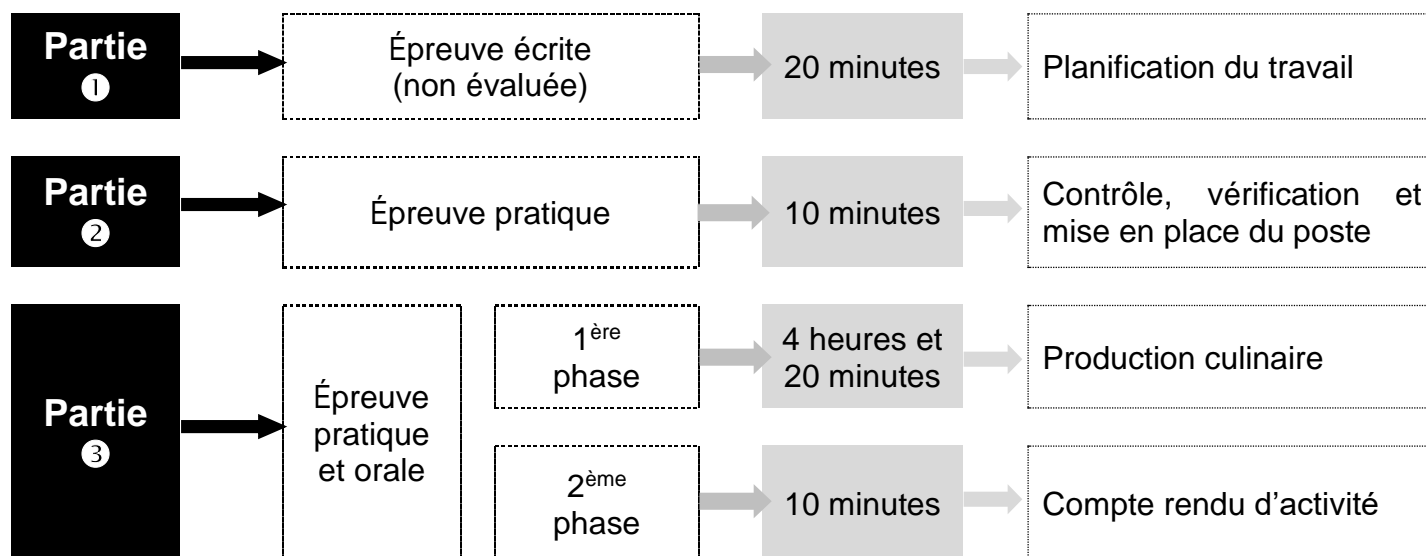
- **Compétence 3** Préparer, organiser et maintenir en état son poste de travail
- **Compétence 4** Maîtriser les techniques culinaires de base et réaliser une production
- **Compétence 5** Analyser, contrôler la qualité de sa production, dresser et participer à la distribution
- **Compétence 6** Communiquer

*Le sujet se compose de 7 pages, numérotées de 1/7 à 7/7.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

***Le sujet est à rendre dans son intégralité en fin d'épreuve.***

SUJET 23M05		
CAP cuisine Session 2024	EP2 – Réalisation de la production de cuisine	
	Coef : 13	Durée : 5 h
	Ce sujet comporte 7 pages	Page 1/7

## Cette épreuve se décompose en 3 parties :



### Partie ❶ Planification du travail

Votre chef de cuisine vous sollicite pour la préparation d'un repas pour le personnel. Vous réalisez les plats suivants :

- ➔ Gambas sautées façon thaï, courgette farcie, caviar d'aubergine (pour 4 personnes)
- ➔ Œuf à la neige, sablé breton (pour 8 personnes)

#### Travail à réaliser (temps accordé 20 minutes)

- Prendre connaissance du sujet.
- Planifier votre travail à l'aide des fiches techniques (documents 1 et 2) en complétant le tableau d'ordonnancement (document 3).

## SUJET 23M05

CAP cuisine  
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 2/7

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Nombre de personnes
Gambas sautées façon thaï, courgette farcie, caviar d'aubergine			4
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base :</b> - gambas surgelé - graine de sésame - huile de tournesol  <b>Marinade :</b> - huile de sésame - ail - vinaigre de riz - sauce soja - gingembre  <b>Courgette farcie :</b> - courgette - boulgour - poivron rouge - ciboulette - huile d'olive  <b>Caviar d'aubergine :</b> - aubergine - oignon - ail - huile d'olive  <b>Assaisonnement :</b> - sel fin - poivre	pièce kg l  l kg l l kg  kg kg kg botte l  kg kg kg l  kg kg	12 0,020 0,025  0,03 0,010 0,025 0,025 0,010  0,400 0,200 0,100 1/4 0,025  0,500 0,100 0,010 0,025  pm pm	<b>1. Mettre en place le poste de travail.</b>  <b>2. Éplucher, laver et tailler les légumes :</b> - hacher l'ail et le gingembre, - tailler et évider des tonnelets de courgettes, - monder, épépiner et tailler en brunoise les poivrons, - ciseler les oignons, - couper en deux et inciser les aubergines.  <b>3. Réaliser un caviar d'aubergine :</b> - rôtir les aubergines pendant 30 minutes au four à 150°C, - peler et concasser la chair des aubergines, - suer les oignons, ajouter l'aubergine concassée et l'ail haché, - compoter lentement pendant 15 minutes, réserver, - façonner des quenelles à la cuillère pour le dressage.  <b>4. Décortiquer et châtrer les gambas.</b>  <b>5. Réaliser un fumet de gambas :</b> - cardinaliser les carapaces et les têtes de gambas, - ajouter et faire suer les parures de légumes (oignons, courgettes, poivrons), - mouiller à hauteur d'eau et cuire à frémissement pendant 20 minutes, - chinoiser sans fouler.  <b>6. Réaliser la marinade puis y ajouter les gambas.</b>  <b>7. Confectionner les courgettes farcies :</b> - suer la brunoise de poivron, - ajouter et nacer le boulgour, - mouiller au fond de gambas (2x le volume du boulgour), - cuire au four à couvert 20 minutes à 180°C, - laisser reposer à la sortie du four sans mélanger, - ajouter la ciboulette et égrainer le boulgour, - cuire au four vapeur les tonnelets de courgettes, - garnir les tonnelets de boulgour.  <b>8. Sauter et paner les gambas :</b> - égoutter et sauter les gambas, - paner les gambas dans les graines de sésame, - déglacer le sautoir de cuisson des gambas avec la marinade.  <b>9. Dresser à l'assiette à votre convenance.</b>
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Sautoir, russe, plaque à débarrasser			Assiette de base.

## SUJET 23M05

CAP cuisine  
Session 2024EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13  
Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 3/7

## FICHE TECHNIQUE DE FABRICATION

INTITULÉ			Nombre de personnes
Œufs à la neige, sablé breton			8
MATIÈRES PREMIÈRES	UNITÉ	QUANTITÉ	TECHNIQUES DE RÉALISATION
<b>Éléments de base :</b> - blanc d'œuf - sucre semoule  <b>Crème anglaise :</b> - lait - jaune d'œuf - sucre semoule - vanille  <b>Sablé breton :</b> - jaune d'œuf - sucre semoule - beurre - farine - amande en poudre - fleur de sel	pièce kg  l pièce kg gousse  pièce kg kg kg kg kg	10 0,250  1,00 8 0,200 1  2 0,090 0,165 0,125 0,080 pm	<b>1. Mettre en place le poste de travail.</b>  <b>2. Réaliser la pâte sablée :</b> - sabler la farine, le beurre, le sucre, le sel et la poudre d'amande, - ajouter les jaunes d'œufs, former un pâton, - abaisser entre 2 feuilles de papier sulfurisé sur 1 cm d'épaisseur, - réserver au frais.  <b>3. Réaliser la crème anglaise.</b>  <b>4. Réaliser les œufs à la neige :</b> - confectionner une meringue française, - pocher la meringue dans des moules à entremets individuels, - disposer les moules sur une plaque et filmer, - cuire au four vapeur pendant 8 minutes à 80°C.  <b>5. Terminer les sablés :</b> - détailler et cuire les sablés 20 minutes à 170 °C.  <b>6. Dresser en assiette creuse et les sablés à part.</b>
MATÉRIEL DE PRÉPARATION			MATÉRIEL DE DRESSAGE
Rouleau à pâtisserie, cul de poule, russe, plaque à pâtisserie, 8 cercles individuels à entremets.			Assiette creuse, assiette plate.

## SUJET 23M05

CAP cuisine  
Session 2024EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13  
Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 4/7

## TABLEAU D'ORDONNANCEMENT

Ce document est une aide pour organiser le travail, **il n'est pas évalué**.

Indiquer de façon chronologique et cohérente les différentes phases des préparations à réaliser.

INTITULÉ DES PLATS	
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gambas sautées façon thaï, courgette farcie, caviar d'aubergine (pour 4 personnes)</li> <li>Œuf à la neige, sablé breton (pour 8 personnes)</li> </ul>	
Ce que je fais...	
8h40 ou 14h40	
9h00 ou 15h	
9h30 ou 15h30	
10h00 ou 16h00	
10h30 ou 16h30	
11h00 ou 17h00	
11h30 ou 17h30	
12h00 ou 18h	
12h30 ou 18h30	
	Fin de la production
13h00 ou 20h00	Compte rendu d'activité oral avec le jury

## SUJET 23M05

CAP cuisine  
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13      Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 5/7

## Partie ② Contrôle, vérification et mise en place du poste

Vous installez votre poste de travail.

### Travail à réaliser (temps accordé 10 minutes)

- Contrôler les denrées à l'aide des fiches techniques (documents 1 et 2).
- Vérifier et mettre en place le poste de travail.
- Sélectionner le matériel nécessaire.

## Partie ③ 1<sup>ère</sup> phase - Production culinaire

Vous assurez la production pour les deux plats demandés.

### Travail à réaliser (temps accordé 4 heures et 20 minutes)

- Confectionner les 2 recettes imposées à l'aide des fiches techniques fournies et de la fiche d'ordonnancement réalisée lors de la partie 1.
- Assurer le dressage et l'envoi.
- Faire un bilan simplifié de la production réalisée à l'aide de la fiche « Bilan de production » (document 4).
- Remettre en état les locaux.

## Partie ③ 2<sup>ème</sup> phase - Compte-rendu d'activité

Vous réalisez un bilan de votre travail lors d'un court entretien avec les membres du jury.

### Déroulement de l'entretien (10 minutes)

- Présentation au jury du bilan de votre production (organisation, choix techniques, matériels utilisés, prestation...) à l'aide de la fiche « Bilan de production » complétée lors de la phase de production culinaire (document 4).
- Échange avec les membres du jury sur le bilan de votre production présenté précédemment.
- Échange sur votre projet professionnel.

## SUJET 23M05

CAP cuisine  
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 6/7

Ce document n'est pas évalué ; il vous aide à préparer le bilan de votre production.

## Bilan de ma production

### ① J'analyse la gestion et l'organisation de mon poste de travail.

Mon poste de travail a-t-il été bien organisé tout au long de la production ?

Les règles d'hygiène et de sécurité ont-elles été respectées ?

Ai-je été vigilant(e) en matière de développement durable (tri sélectif, utilisation des fluides, utilisation des denrées, gaspillage alimentaire) ?

### ② J'évalue la production réalisée.

#### Plat N° 1

#### Plat N°2

**Présentation des plats**  
(netteté, disposition, volume)

**Température d'envoi**  
(selon recette : chaud/froid)

**Goût** (conforme, agréable)  
**Assaisonnement** (équilibre)  
**Texture** (tendre, moelleux, croustillant)

**Cuisson** (conforme)

**Préparations de base** (respect des techniques imposées)

**Gestion du temps** (respect de l'ordonnancement prévu et des contraintes d'envoi)

### ③ Je présente mon projet professionnel en quelques mots.

## SUJET 23M05

CAP cuisine  
Session 2024

EP2 – Réalisation de la production de cuisine  
Coef : 13

Durée : 5 h

Ce sujet comporte 7 pages

Page 7/7